

Nome del prodotto: Nettare fragola

Peso: 200 ml

ID Eataly:

Codice interno:

Codice EAN: 8056138380103

	Tipo confezionamento (es.cellophane)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
Prodotto	Bottiglia	14,0	5,5	5,5
Imballo	Cartone	15,2	24	19,2

I.V.A 22%

INFORMAZIONI LOGISTICHE PER PALLET (H 2,10 m)

Tipologia di pallet:



legno



plastica



Pallet epal



Pallet 100x120

Peso netto unitario del prodotto: 200ml

Peso lordo unitario del prodotto (Kg) 0,34

Pezzi per cartone: 12

Pezzi per strato: 252

Pezzi per pallet: 1512

Misura del cartone (H x L x P cm): 15,2 - 24 - 19,2

INGREDIENTI:

L'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "INGREDIENTI". Se un ingrediente è evidenziato nella denominazione di vendita del prodotto è necessario indicarne la quantità in percentuale sia in etichetta che in scheda tecnica (ad esempio "biscotti al cioccolato" bisogna indicare la % del cioccolato utilizzata nel momento della preparazione dei biscotti).

INGREDIENTE	ORIGINE*
Fragole (60%)	UE
Acqua	Italia
Zucchero	Italia
Succo di "limone di Siracusa I.G.P."	Italia

*Se l'ingrediente ha più di un'unica origine, indicarle tutte.

INGREDIENTE PRIMARIO: Fragola**ETICHETTA DEI PRODOTTI COME DA REGOLAMENTO**

Fragole (60%), acqua, zucchero, succo di "limone di Siracusa I.G.P."

ALLERGENI:

Ogni sostanza allergenica utilizzata nella preparazione di alimenti presente nel prodotto finito, deve essere indicata sull'etichetta e nella scheda tecnica con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole"). Dovrà essere indicato se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale derivante dalla presenza di allergeni nello stesso locale di lavorazione.

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENTE		PRESENT E	ASSENTE
	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINANT E	Nello STABILIMENTO	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (<input type="checkbox"/> grano, <input type="checkbox"/> segale, <input type="checkbox"/> orzo, <input type="checkbox"/> avena, <input type="checkbox"/> farro, <input type="checkbox"/> kamut o <input type="checkbox"/> i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati				X
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei				X
UOVA e prodotti a base di uova				X
PESCE e prodotti a base di pesce				X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi				X
SOIA e prodotti a base di soia				X
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		
FRUTTA A GUSCIO (<input type="checkbox"/> mandorle, <input type="checkbox"/> nocciole, <input type="checkbox"/> anacardi, <input type="checkbox"/> noci comuni, <input type="checkbox"/> noci macadamia, <input type="checkbox"/> pistacchi, <input type="checkbox"/> noci pecan, <input type="checkbox"/> noci del Brasile e prodotti derivati, <input type="checkbox"/> pinoli*, <input type="checkbox"/> noci di cocco*, <input type="checkbox"/> castagne*)		X		
SEDANO e prodotti a base di sedano				X
SENAPE e prodotti a base di senape				X
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo				X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂				X
LUPINI e prodotti a base di lupini				X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi				X

*: allergeni nel mercato americano (USA)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Muffe	<u>UFC/g < 10</u>
Lieviti	<u>UFC/g < 10</u>

PARAMETRI CHIMICO FISICI

Patulina	<LQ
Pesticidi	Vedi allegato analisi fragole MATERIA PRIMA 1/2/3
Aw	0,99
pH	3,40
BRICS	15,6°

Note: <LQ: = Inferiore al Limite di Quantificazione LQ

TABELLA NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	kJ 308 / kcal 72,5
Grassi	0,1
Acidi grassi saturi	0
Carboidrati	17,6
Zuccheri	14,8
Proteine	0,3
Sale	1,3 mg

MODALITÀ D'IMPIEGO

Break salutare / aperitivo

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tenere al fresco e lontano dalla luce

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi

PROCESSO PRODUTTIVO DI MASSIMA

Pesatura degli ingredienti, lavorazione e concentrazione nel cuocitore, controllo Ph e brix, invasettamento a calda, tappatura, pastorizzazione, raffreddamento, asciugatura, etichettatura, applicazione lotti, confezionamento e stoccaggio.

LA PRODUZIONE AVVIENE PRESSO:

Stabilimento proprio

Affidata a terzi

Data

25/06/2024

Timbro e Firma